

为了避免交叉感染，在冰箱/冰柜里面
食品正确的摆放应该如下图所示：

所有的温度
必须低于41°F



即食食品

(三明治、沙拉、甜品、
面包和奶酪等)



熟肉制品



生牛排，生羊排，鸡蛋，
鱼，海鲜和培根



生肉末

(牛肉肉末，猪肉肉末，香肠等)



生鸡肉